42e Année. — N° 51 20 Décembre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Statut de l'alcool. — Droits de douane sur les vins étrangers.

Nous avons trouvé dans notre boîte à lettres une note anonyme ainsi conçue :

« M. Degrully (n° du 6 décembre 1925, p. 533) s'étonne que le statut de l'alcool ne soit pas encore voté.

Si le texte de la Chambre n'est pas encore venu au Sénat, si le volumineux rapport Sarraut, déposé en 1921 et deux fois remanié depuis, n'a pas encore été discuté, c'est, pense-t-il, qu'il y a opposition, divergence d'intérêts entre viticulteurs, betteraviers et cidriers.

Non : tout le monde est d'accord, seulement il y a désaccord tout de même : certains voudraient un « Office » de l'alcool, d'autres demandent que ce soit un « Service ». Question de mots, diront les optimistes.

Non pas : un « Office » serait un organisme jouissant d'une certaine autonomie, avec budget à part et à l'administration duquel participeraient certaines personnalités à titre privé. Le « Service des Alcools », au contraire, tel qu'il fonctionne, rattaché aux Finances, est un service d'Etat et on veut qu'il reste tel, qu'il soit un monopole — un monopole, c'est-à-dire une idole inviolable —.

M. Degrully croyait que l' « Economique » dominait le « Politique » ?... Voilà ».

X...

Nous nous refusons à croire, jusqu'à plus ample informé, que ce soit là la raison — ou la seule raison — qui tienne en suspens depuis si longtemps la décision du Sénat. Car enfin, il semble que les réclamations des intéressés, si elles sont unanimes, ne sauraient laisser indifférents nos représentants ; les vœux réitérés de plusieurs millions d'électeurs, c'est bien aussi de la politique !

*
* *

« Tout le monde est d'accord », écrit notre correspondant. Et pourtant nous avons sous les yeux le compte rendu d'une manifestation agricole qui a eu lieu dans le Pas-de-Calais, le 15 novembre dernier, et au cours de laquelle M. le sénateur Jonnart ne s'est pas montré chaud partisan du « statut ».

L'*Action Agricole de l'Ile de France* résume ainsi l'argumentation de M. Jonnart :

« Le gouvernement pendant la guerre a mis l'alcool en monopole : *situation provisoire*, disait-il. *Le provisoire dure toujours et il est à la veille de devenir légal.*

Résultat du monopole :

L'alcool de betteraves n'a plus le droit d'aller à la consommation, sous couleur qu'il est nocif, ce qui est contraire à la vérité scientifique. Il est réservé aux emplois industriels et au carburant national.

Or, le carburant national ne se développe pas. Donc l'extension de la distillerie de betteraves et, de ce fait, de la culture de betteraves est impossible pour le plus grand dommage de notre prospérité agricole.

Ceci est une profonde injustice ! Une odieuse injustice, *car elle fut consommée par la force qui brime le droit.*

Les betteraviers trouvèrent devant eux : les pays viticoles, les pays de bouillage de cru, les pays cidricoles, c'est-à-dire 80 départements sur 90 !

C'est là, malheureusement, la vraie situation.

Sans issue, on essaya de la régler par un accord. Mais l'accord ne joue pas car, dans le monopole, l'administration des finances entend réaliser des bénéfices et se refuse à accorder l'égalité de paiement pour les betteraves qu'elles aillent à la sucrerie et à la distillerie et entend contingenter les quantités d'alcool de betteraves, à produire, dût-on, faute d'alcool français, acheter de l'alcool allemand.

Et comme si ces mesures ne suffisaient pas on supprime, par des élévations constantes du prix de vente, l'alcool de betteraves destiné au vinage.

Il faut donc aviser ».

Telle est l'opinion des distillateurs de betteraves ; ressemble-t-elle à un parfait accord ?

D'autre part, nous ne sommes pas absolument sûr que certains vermouthiers et même quelques mistelleurs voient de bon

œil l'obligation de renoncer complètement aux alcools d'industrie.

Raisons de plus pour poursuivre *énergiquement* la campagne en faveur du statut de l'alcool, car c'est là une des rares satisfactions qu'il ne semble pas impossible d'obtenir à bref délai.

*
* *

Nous pouvons aussi obtenir le relèvement des droits de douane sur les vins étrangers ; ou ce qui serait mieux encore, le *retour aux drôits d'avant-guerre, mais* **valeur-or**. Alors que tous nos voisins perçoivent leurs droits en or, n'est-ce pas folie (ou stupidité ?) de tarifer les nôtres en papier dont la valeur se modifie chaque jour ! Il est vrai que nous voyons à chaque instant quelque écrivain déclarer que nous sommes le peuple le plus intelligent de la terre !

Nos exportations pourraient aussi se développer... si nos diplomates cessaient de sacrifier les intérêts agricoles à ceux des grandes firmes industrielles.

*
* *

Telles sont, à notre avis, — en ce qui concerne la Viticulture —, les trois seules questions que nous devrions nous efforcer de faire résoudre *immédiatement.*

Il y en a d'autres : diminution des frais de transport ; réduction des droits de circulation..... mais, à moins d'aimer à se battre contre les moulins à vent, on fera sagement de les laisser provisoirement de côté, et de n'en pas surcharger le cahier de nos revendications. La situation financière est telle qu'il n'y a rien à faire dans cette voie.

Pour l'exportation des fruits et primeurs

La question des exportations n'intéresse pas seulement les vins, mais aussi les fruits, primeurs et tous produits maraîchers.

Le Congrès de l'Union des Alpes et de Provence, qui s'est tenu dimanche dernier à Marseille, a émis le vœu suivant :

« Les délégués des 1250 associations agricoles réunis à Marseille, le 13 décembre 1925, en assemblée générale de l'Union des Syndicats des Alpes et de Provence, à l'effet d'examiner et de discuter de la situation qui est faite aux produits agricoles destinés à l'exportation ainsi que sur l'élévation du nouveau tarif douanier allemand entré en vigueur depuis le 10 octobre 1925, décident, à l'unanimité, d'adresser au Gouvernement le vœu suivant :

« Considérant que l'exportation en Allemagne des produits agricoles fran-

çais, fruits, primeurs, fleurs coupées est pratiquement prohibée par suite de l'application depuis le 10 octobre 1925 des droits de douane excessifs, dépassant la valeur des marchandises ;

« Considérant que pour la région méridionale et du Sud-Est la valeur des produits frappés par l'exportation dépasse un milliard de francs ;

« Considérant qu'en l'état actuel des choses c'est le détournement au profit des marchés étrangers voisins d'une exportation française rémunératrice ;

« Demandent instamment au Gouvernement français de bien vouloir s'inspirer de cette situation pour obtenir d'extrême urgence, du Gouvernement allemand, en attendant la conclusion d'un traité de commerce, l'octroi d'un « modus vivendi » qui accorderait aux produits agricoles français ci-dessus, le traitement concédé par traité aux produits similaires italiens ;

« Prend acte des promesses toutes récentes faites par M. le Ministre du Commerce à la délégation des primeuristes méridionaux pour améliorer cette situation et dans le cas où un arrangement satisfaisant ne pourrait être obtenu, que le Gouvernement français use de tous les moyens de coercition dont il dispose ».

Concours-exposition des vins du Beaujolais de la récolte 1925

Le Concours annuel des vins en Beaujolais, qui s'est tenu à Villefranche le 6 décembre, a rencontré son succès habituel.

Voici le rapport présenté, au nom du jury, par M. Buchet, professeur d'agriculture :

« Les espérances de récolte du début de 1925 ont été réduites du fait des attaques des insectes ampélophages ; la réduction atteint environ un quart par rapport à 1924 ; ces conditions particulières commandaient un cuvage plus court et pour certains grands vins l'égrappage ; la commission est unanime à reconnaître que dans l'ensemble les vins de 1925 donneront satisfaction aux commerçants et aux consommateurs.

Les hors-classes, c'est-à-dire les grands vins, sont plus alcooliques que l'an dernier ; leur vendange a été faite en temps opportun ; leur acidité est normale ; les conditions météorologiques de l'année ont réagi sur les caractères des dits vins ; cependant la commission prédit à ceux-ci un bon avenir.

Aux grands ordinaires et aux ordinaires, le jury leur reconnaît un degré alcoolique élevé, une acidité normale, une bonne qualité et une bonne tenue ; les conditions de l'année ayant réagi sur les qualités desdits vins les vins rouges sont parfois inférieurs aux gris et aux rosés ; toutefois l'ensemble donne toute satisfaction au jury.

Les vins blancs, rosés, gris sont excellents de qualité et certains méritent les éloges.

Les hybrides sont hétérogènes et quelques numéros ont retenu l'attention des dégustateurs.

Les eaux-de-vie sont de bonne qualité.

Le jury reconnaît à l'unanimité que la vinification fait chaque année dans le Beaujolais des progrès de plus en plus sérieux ».

Action de l'acide sulfurique sur le sol. Décalcarisation et non décalcification

Quelques lettres reçues à l'occasion de la note publiée dans notre numéro du 6 décembre nous amènent à *préciser* l'action de l'acide sulfurique répandu sur le sol.

Rectifions d'abord le terme de « *décalcification* » dont s'était servi notre correspondant, et que nous avons maintenu à tort; il faudrait plutôt dire « décalcarisation ».

En effet, l'acide sulfurique décompose bien le calcaire (carbonate de chaux), mais il le transforme simplement en sulfate de chaux (plâtre). Et la chaux reste dans le sol sous forme de sulfate, aussi insoluble, sinon plus, que le carbonate.

La chaux ne s'en va donc pas, elle se trouve sous une autre forme, et, tant qu'il n'y a pas excès, on sait que le plâtre joue dans le sol un rôle utile, qui se traduit souvent par des accroissements de récolte. Ce n'est pas d'aujourd'hui que l'on plâtre les luzernes et autres légumineuses, et la vigne n'est pas non plus insensible à l'action de cet amendement.

On a même proposé, autrefois, de remplacer le plâtrage par un épandage d'acide sulfurique; mais ce procédé n'est pas entré dans la pratique.

Il semblerait résulter d'observations récentes, que l'acide sulfurique non seulement détruit les mauvaises herbes, mais accroît la fertilité du sol. La formation de plâtre au détriment du calcaire suffirait peut-être à expliquer cette action fertilisante. Mais l'acide sulfurique peut également mettre en liberté, en les solubilisant, tels autres principes utiles, l'acide phosphorique par exemple. De même qu'il fabrique du plâtre avec le calcaire du sol, l'acide sulfurique pourrait également fabriquer du superphosphate (en petite quantité) en attaquant les phosphates insolubles du sol.

A la longue, l'accumulation du plâtre remplaçant le calcaire pourrait modifier fâcheusement les *propriétés physiques* du sol, surtout dans les terrains mal pourvus de chaux. Mais, comme nous l'avons indiqué, il est aisé de parer au danger par des chaulages, des marnages, et aussi, dans un grand nombre de cas, par des apports de phosphates finement moulus ou de scories (actuellement, les phosphates moulus sont moins chers que les

scories et sont au moins aussi efficaces, à dose égale d'acide phosphorique).

Rappelons que 100 kgs d'acide sulfurique du commerce transforment en plâtre 100 kgs de cabonate de chaux (à 2 o/o près).

L'emploi des superphosphates conduit à des observations analogues ; il n'y a pas non plus *décalcification*, mais transformation du carbonate de chaux en sulfate et surtout en phosphate de chaux, qui reste également dans le sol.

La décalcification des terres n'est toutefois pas un mythe ; mais elle a d'autres causes que l'emploi de l'acide sulfurique et des superphosphates. On peut indiquer les suivantes :

1° *Consommation de chaux par les récoltes* : Une récolte de vin de 50 hectolitres entraîne une exportation de 75 kilos de chaux, — 5.000 kilos de trèfle emportent 80 kilos de chaux ; les récoltes moyennes de betteraves et pommes de terre, 50 kilos de chaux ; les blés sont moins gourmands et n'absorbent que 15 à 16 kilos de chaux pour une récolte de 25 hectolitres, etc.

2° Les eaux de drainage, dans les régions pluvieuses, peuvent entraîner 200 à 250 kilos de chaux par an (sous forme de bicarbonate).

Et, sous forme de nitrates, la perte a été évaluée à 100 ou 150 kilos de chaux par an.

3° On calcule que 200 kilos de chlorure de potassium peuvent éliminer environ 65 kilos de carbonate de chaux, sous forme de chlorure de calcium très soluble.

Comme ces diverses causes de déperdition s'ajoutent souvent les unes aux autres, on voit qu'il doit en résulter un appauvrissement en chaux fort important *pour les terres très pauvres en calcaire*.

Nous avons supposé, dans la note précitée, un sol ne contenant que 2.700 kilos de calcaire ; il pourrait se trouver complètement décalcifié en 4 ou 5 ans, sans aucune intervention des traitements à l'acide sulfurique.

Chacun peut se rendre compte, par un calcul très simple, des possibilités d'épuisement rapide d'une terre en calcaire ; il suffit d'en connaître le dosage au calcimètre et la profondeur, et de noter qu'en moyenne et en chiffres ronds, 10 centimètres d'épaisseur de terre représentent un poids de 1.200 tonnes métriques à l'hectare ; 20 centimètres, 2.400 tonnes, et ainsi de suite.

L'Association générale des Producteurs de blé

On trouvera plus loin le Bulletin de décembre, publié par cette association, qui cherche à grouper tous les producteurs de blé pour la défense de leurs intérêts.

Au noyau formé par les agriculteurs du rayon de Paris et du Nord est déjà venu s'adjoindre une importante association de la Haute-Garonne.

Mais la question du blé intéresse bien d'autres régions : le Gard, d'abord, où un gros effort est fait actuellement pour améliorer les rendements ; les Bouches-du-Rhône, le Tarn, l'Aveyron, l'Ain, Saône-et-Loire...., il faudrait presque citer tous nos départements.

Il en est du blé comme du vin, il ne suffit pas d'en produire, il faut le bien vendre.

Et nous ne saurions trop engager tous les producteurs de blé à se grouper et à s'affilier à l'Association générale des Producteurs de blé, dont le Président, M. René Aubergé, et le secrétaire général, M. Henry Girard, comptent parmi les plus éclairés et les plus dévoués de nos agriculteurs (1).

L. Degrully.

LES HYBRIDES DANS L'AUDE EN 1925 (2)

Pour ce qui est du *choix des cépages* auxquels on peut s'adresser pour constituer, non pas une collection, mais une vigne de fond, nous renvoyons le lecteur aux conclusions des rapports précédents et notamment à celui qui a été publié dans le bulletin de la Société en octobre 1922. Peu d'additions à faire encore, à la liste donnée, si ce n'est dans la liste des cépages à essayer : S. 5487, 6468, 6905.

C'est pour leur *résistances aux maladies cryptogamiques*, pour éviter les sulfatages et les soufrages, et s'assurer des récoltes régulières que l'on cultive les hybrides. Il faut donc tenir un grand compte de cette résistance.

Faut-il rechercher l'immunité absolue ou presque et sacrifier le rendement à cette immunité presque absolue ?

---

(1) Adresser les adhésions et toutes demandes de renseignements, à M. P. Hallé, secrétaire, 5, quai Voltaire, Paris.

(2) Voir page 567.

C'est peut-être la vérité pour certains départements. Mais je ne pense pas que ce soit la vérité pour le département de l'Aude. Aussi je ne saurais critiquer les viticulteurs qui ont fait une place à des cépages de résistance secondaire mais très productifs, tels que S. 4643, 2653 (Flot d'or) et Malègue 829-6, par exemple, qui ont en outre l'avantage d'assez bien résister à la sécheresse et au grillage.

La *sensibilité à la dessiccation et au grillage* d'un grand nombre de numéros est un point qui doit retenir notre attention. Cette sensibilité ne se manifeste pas régulièrement sur les petits producteurs, leur récolte n'exigeant pas beaucoup d'eau, mais elle est incontestable pour un grand nombre de gros producteurs, les seuls auxquels nous pouvons nous arrêter, étant donné les conditions économiques actuelles.

En me basant surtout sur la structure anatomique de beaucoup d'hybrides qui ont, comme le Rupestris entrant dans leur parenté, des vaisseaux du bois à faible diamètre, peu faits pour conduire rapidement une grande quantité d'eau aux feuilles, lorsque la transpiration est très intense, j'ai essayé dans un travail récent (1) d'expliquer cette sensibilité particulière au grillage de plusieurs numéros. On conçoit que cette sensibilité soit en partie fonction de l'abondance de la récolte.

Dans un milieu favorable à la fois à la fructification et à la dessiccation, comme le département de l'Aude, il faut savoir tailler assez court certains hybrides très fertiles, surtout tant qu'ils sont jeunes. Il ne faut pas les surcharger. Plus tard, lorsque le bourrelet de soudure ne gênera plus beaucoup la circulation de la sève brute et lorsque l'appareil radiculaire du porte-greffe sera bien développé, on pourra exiger davantage.

D'ailleurs, c'est avec une taille courte sur charpente courte que l'eau arrive le plus facilement aux feuilles et aux raisins, ce qui diminue les chances de grillage.

Un ébourgeonnement sérieux, permettant aux pampres utiles de profiter de toute l'eau envoyée par les racines, évitant en quelque sorte le gaspillage de cette eau dans de nombreux gourmands, est une opération intéressante au point de vue qui m'occupe.

La bonne culture, les façons superficielles nombreuses, permettant la conservation de l'eau dans le sol, seront peut-être plus précieuses encore pour les hybrides que pour les Viniféras. Ne demandons pas aux producteurs directs de résister à l'inculture.

Sans distinguer dans les divers facteurs entrant en ligne de compte dans la complexe *question de l'affinité*, on a souvent écrit que les meilleurs porte-greffes des hybrides sont les Franco-Américains et les hybrides de Berlandieri.

C'est en partie vrai, parce que ces porte-greffes comptent parmi ceux qui ont le plus d'aptitude à fournir de l'eau à leurs greffons en période de sécheresse. En revanche, on a écrit aussi que les hybrides permettraient la reconstitution des sols pauvres, des véritables terres à vigne, à la façon de la vigne française d'autrefois. C'est possible pour certains

(1) Recherches sur les dépérissements des hybrides greffés, *Revue de Viticulture* 1925.

numéros très vigoureux et peu productifs et c'est surtout possible pour des régions humides plus favorables à la végétation qu'à la fructification.

J'ai le regret de penser que, dans notre département, on n'obtiendra des résultats économiques intéressants, avec la plupart des hybrides gros producteurs, que dans les terres à la fois assez riches et assez fraîches. Riches, pour qu'avec des plantations assez écartées, l'appareil radiculaire se développe puissamment, et fraîches pour que cet appareil radiculaire ait assez d'eau à sa disposition.

Bien entendu, ces considérations générales ont plus d'importance pour la partie la plus sèche du département, que pour les arrondissements de Castelnaudary ou de Limoux. Cependant, même dans ces arrondissements et a fortiori pour les autres, on devra être prudent pour la culture de certains numéros, très remarquables dans d'autres régions et qui, chez nous, risquent d'avoir souvent leurs feuilles grillées. C'est le cas, par exemple, de trois cépages glorieux. S. 5437, 5450 et 5575. On a dit pour ce dernier qu'il était mauvais greffon, qu'il se desséchait sur tous les porte-greffes. C'est vrai, mais je l'ai vu rougir prématurément et se dessécher direct dans plusieurs cas, ainsi d'ailleurs que S. 5437. C'est d'un défaut constitutionnel qu'il s'agit, plus que d'un manque d'affinité pour les porte-greffes usuels.

S. 5455 de la même série, semble mieux équilibré. Sa bonne résistance au mildiou, la bonne qualité de son vin, en font un cépage à essayer malgré une certaine sensibilité à l'oïdium. Ses pampres ont le grave défaut, comme d'ailleurs ceux du Baco 22 A, de casser facilement sous l'action du vent.

Seibel 4643, tout en étant nettement plus résistant au sec que les cépages précédents, a quelquefois cependant ses feuilles grillées. Je l'ai vu entièrement desséché sur 3309, alors que sur 1202, à côté, il était magnifique. Quel dommage pour lui, que les Franco-Américain 1203, 93-5, Aramons-Rupestris soient critiquables au point de vue de la résistance phylloxérique. 41 B cependant ne l'est pas.

Les bons hybrides blancs, 4762, 5213, 5409, 6468, paraissent plus résistants au grillage des feuillages que les bons hybrides rouges dont il vient d'être question. S. 4986 a ses feuilles assez résistantes au grillage, mais ses grappes sont particulièrement sensibles et il faut en tenir compte. Je rappelle aux viticulteurs qui ne veulent observer et utiliser que des cépages rouges, qu'il est possible de faire un excellent vin rouge avec des hybrides blancs et un teinturier.

Il en est, habitant le Carcassonnais, qui m'ont dit ne vouloir cultiver qu'un seul hybride. Ils n'ont pas à hésiter. C'est au Couderc 7120 qu'ils doivent s'adresser. Par sa résistance aux maladies et au grillage, son honnête productivité et sa parfaite adaptation au milieu qui les intéresse, il mérite cette faveur. Comme il est fort bien connu, ce choix situe, il me semble, la question des hybrides pour les départements méridionaux, et justifie une des premières phrases de mon rapport que je rappelle comme conclusion.

Quelque soit leur intérêt, la plupart des hybrides actuels ne constituent pas une panacée.

Louis RIVES,
Maitre de conférences d'agriculture
à la Faculté des Sciences de Toulouse (Institut agricole).

LA QUESTION DES PIQUETTES (1)

III. *Avantages que procurerait à la Viticulture la suppression des piquettes.* — Nous arrivons ici au principal argument contre la fabrication des piquettes : « Elles tiennent la place du vin. Supprimons-les et la consommation du vin sera augmentée d'autant ».

L'Administration des Contributions Indirectes évalue la production moyenne des piquettes en France pour la consommation familiale, de 1897 à 1917, à 1.800.000 hectolitres.

Les sondages que nous avons faits nous permettent de croire que ce chiffre est un maximum.

C'est le département de la Gironde qui, en France, produit la plus grande quantité de piquettes. Il résulte des différents renseignements qui nous sont parvenus qu'on en produit dans ce département en moyenne 4 hectolitres par hectare.

Voici la répartition du vignoble Girondin entre les différentes catégories de propriétaires :

	Nombre	Superficie cultivée
	—	—
Propriétaires de moins de 1 hectare	25.506	13.019 ha
— de 1 à 5 hectares	30.543	65.952 —
— de 5 à 10 hectares	3.163	22.067 —
— de 10 à 20 hectares	823	10.653 —
— de plus de 20 hectares	556	21.906 —
Total	60.591	133.597 ha

Si on déduit de ces 133.600 hectares la surface du vignoble blanc et celle des régions où on ne fait pas de piquettes, il ne reste environ que 90.000 hectares. En se basant sur la production de 4 hectolitres par hectare nous arrivons à une moyenne de 360.000 hl., chiffre qui concorde sensiblement avec les estimations faites par les diverses administrations.

Il semble difficile d'admettre pour les quatre grands départements viticoles une production de plus de 300.000 hl. de piquettes et 1.200.000 hl. pour le restant de la France, nous paraît un maximum si, bien entendu, on ne confond pas piquettes et vins de deuxième cuvée.

Mais, ainsi que nous l'avons dit, il est impossible de supposer que la consommation familiale sera jamais supprimée.

Donc on sera très près de la vérité en admettant que le contrôle ne pourra s'exercer que sur les 9.200 propriétaires possédant plus de 20 hectares de

(1) Voir pages 540 et 563.

vignes. Tâchons de chiffrer ce qu'ils peuvent produire de piquettes, 8.192 de ces propriétaires sont groupés dans les départements suivants :

Aude	1.255
Bouches-du-Rhône	213
Gard	444
Hérault	1.243
Pyrénées-Orientales	391
Var	207
Vaucluse	111
Lot	301
Vienne	136
Gironde	556
Loire-Inférieure	3.335
	8.192

Ces 11 départements renferment donc 90 o/o des propriétaires de plus de 20 hectares de vignes.

Dans les départements du Midi viticole, depuis la création des distilleries coopératives on ne fabrique pour ainsi dire plus de piquettes. Cet avis nous est unanimement donné par les Directeurs des Services agricoles, les Syndicats, distillateurs ou propriétaires bien informés.

Seul, un très gros distillateur des Pyrénées-Orientales nous a donné un son de cloche différent et prétend que les deux tiers des propriétaires de ce département font des piquettes ; nous croyons qu'il y a là une erreur et qu'il s'agit de tout autre chose que de piquettes. Nous ne pouvons insister davantage sur ce sujet. On peut dire que la distillerie (coopérative surtout) a chassé la piquette là où elle ne constitue pas une boisson indispensable.

En admettant que 10 o/o de ces propriétaires du Midi possédant plus de 20 ha. fabriquent des piquettes, il y aura dans cette région 400 × 40 hectolitres fabriqués, soit 16.000 hectolitres environ pour cette catégorie de propriétaires

Dans la Loire-Inférieure on ne fait pas de piquettes, les marcs de vin blancs étant trop pauvres pour qu'il soit avantageux de les utiliser à cette fabrication.

Admettons que la moitié des propriétaires de la Vienne et la totalité des propriétaires de la Gironde fabriquent des piquettes, nous arrivons à un total de 41 000 hectolitres de piquettes, chiffre vraiment insignifiant. Ce chiffre représente moins de 3 o/o de la quantité totale des piquettes fabriquées en France, si, du moins, nous ne tenons pas compte des quantités produites en fraude ; nous examinerons ce point tout à l'heure.

Remarquons, d'ailleurs, que la suppression de cette quantité de piquettes ne sera pas un gain pour la consommation des vins. Nous avons interrogé à cet égard plusieurs propriétaires du Bordelais ; la plupart nous ont déclaré qu'ils planteraient des hybrides dans leurs mauvais terrains et produiraient ainsi un vin supportant plus ou moins d'eau.

Voici une déclaration, à ce sujet, d'un ancien Président de la Société d'Agriculture de la Gironde :

« Tous les grands et moyens propriétaires se mettent à employer des presses hydrauliques avec lesquelles, dans les essais que nous avons faits en repressant à nouveau des marcs abandonnés par les anciennes presses,

nous avons pu obtenir, pour 1.200 kg. de vendange, 135 litres de plus de vin. Bien plus, même on a récupéré, car dans la pratique, les propriétaires ne pressaient jamais à fond, les râfles qu'ils abandonnaient à leurs paysans, et je dois dire qu'au moment des pressurages il y avait toujours des protestations des paysans qui trouvaient qu'on pressait trop ».

Cela va donc jeter sur le marché une certaine quantité de vin qu'on peut considérer comme importante.

Dans d'autres régions ou bien on plantera des plants spéciaux, ou bien on mouillera tout simplement la vendange, et ce serait là un des plus beaux résultats d'une loi aussi ridicule, que de transformer en fraudeurs une catégorie de viticulteurs parfaitement honnêtes.

Ici il nous faut citer M. le Ministre Capus :

« Ce qui choque dans cette lutte entreprise contre la piquette, c'est la disproportion entre la véhémence qu'elle soulève et le peu d'importance de la question au point de vue de la crise viticole. Qu'on ne se fasse pas d'illusion : le jour où on ne consommera plus de piquettes, le vin ne se vendra pas un centime de plus. Les propriétaires privés de cette boisson n'iront pas acheter, dans le Midi, un vin ordinaire que le prix des transports rendrait trop onéreux ; ils créeront pour leurs ouvriers un vignoble d'hybrides. S'ils ont besoin chaque année de cent hectolitres de ce vin commun, il s'arrangeront pour avoir ces cent hectolitres dans les années moyennes ; c'est-à-dire que dans les années d'abondance, ces cent hectolitres deviendront 300, dont 200 seront inutiles à la consommation de l'exploitation et devront être vendus. Voilà qui ne diminuera pas la récolte en année de surproduction !

On ira donc à l'encontre du but poursuivi ».

Il est certain que tout propriétaire s'ingéniera à produire lui même la boisson de ses ouvriers, car il économisera ainsi, sur un vin acheté, 15 francs de Régie et 10 francs environ de transport, soit 25 francs par hectolitre.

On pourra discuter nos chiffres ; on peut les doubler si on veut ; nous ne croyons pas que la suppression des piquettes amène une consommation supplémentaire de plus de 70.000 hectolitres de vin. Nous sommes très loin, on le voit, de l'affirmation de l'honorable Secrétaire général de la C. G. V. déclarant le 24 juin 1925, à la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie : « Si on ne faisait pas un million, 2 millions d'hectolitres de piquette il pourrait se consommer un million, 2 millions d'hectolitres de vin de plus ».

Mais, dira-t-on, vous supposez que la quantité fabriquée dans chacune de ces exploitations est limitée à 40 hectolitres ; or, il y a de nombreuses exploitations où on fabrique de grosses quantités de piquettes.

Nous avons ainsi à examiner :

*
* *

IV. *La question des fraudes.* — Le mélange des piquettes au vin constitue une fraude sur la nature de laquelle nous ne voulons pas insister ; les partisans de la suppression] des piquettes tirent argument du fait qu'il y a, dans certaines régions, d'importantes fabrications de piquettes, qui ne sont pas toujours légitimées par la consommation familiale ; ainsi en supprimant la piquette ils anéantiraient la fraude. Examinons la valeur de cet argument.

Et d'abord, nous dirons que, si une loi répond à des nécessités bien éta-

blies, il serait illogique de l'abolir sous prétexte qu'elle est violée ; il n'y en a pas qui ne soit l'objet d'infractions.

Avant la loi de 1907, il y eut, en dehors des propriétés, une fabrication industrielle de la piquette ; elle était ensuite mélangée au vin et il en résultait qu'un préjudice considérable était causé à la viticulture. Depuis l'institution de la déclaration de récolte, qui fut une mesure excellente (1907), cette fraude ne peut plus exister ; seuls les propriétaires peuvent s'y livrer, mais ils sont de plus en plus rares. Le rapporteur de la Commission d'enquête déclarait, en 1907, que nulle part on ne faisait de la piquette chez le propriétaire en vue de la fraude, qu'elle servait uniquement à la consommation des ouvriers. Cette assertion était un peu absolue, et même aujourd'hui on trouverait peut-être quelques dissidents, mais quel avantage peut-on avoir lorsque les distilleries coopératives distribuent un bénéfice de 24 francs pour 100 kgs de marc (chiffre moyen obtenu par les Coopératives d'Aniane, Gignac, Loupian, Lunel-Viel, Mauguio, Mèze, en 1917) et jusqu'à 30 francs les 100 kgs, à pratiquer la fraude en question ? Il est évidemment très mince.

Cette fraude ne peut, en tous cas, être pratiquée dans les régions de vin de cru, ou de vin de degré élevé ; les propriétaires de ces vins ont un intérêt évident à conserver à leurs produits leur supériorité naturelle. On ne voit pas très bien le propriétaire de Château-Margaux mélangeant à son vin une dose judicieuse de piquettes ; quand on sait le soin dont ces vins sont l'objet, on est tout à fait rassuré à cet égard. Le propriétaire de vin de degré élevé n'a, lui non plus, aucun intérêt à se livrer à cette fraude, car il perdrait le bénéfice de la plus-value accordée à ses vins : un vin de Maury de 1924 de 16° vaut 200 francs (juin 1924) l'hectolitre : ramené à 12° il ne vaudrait que 100 francs.

Au surplus, nous avons déjà dit que dans le Midi, ainsi qu'en Algérie, la fabrication des piquettes est très restreinte.

Les quelques rares propriétaires qui se livrent à cette fabrication savent qu'ils sont très surveillés, et nous croyons que ceux qui détiendraient des quantités de piquettes illicites soit pour les mélanger au vin, soit pour les faire consommer à leurs ouvriers deviennent de plus en plus rares étant donné les ennuis considérables qu'ils encourent.

En réalité, la fabrication des piquettes est concentrée dans la Gironde (et tout particulièrement le Médoc et le Libournais) et l'arrondissement de Poitiers.

Les propriétaires de ces régions, se basant sur une tolérance admise par l'Administration en 1907 en fabriquent des quantités dépassant de beaucoup 40 hectolitres par exploitation.

La circulaire qui établissait cette tolérance est assez longue ; nous en détachons le passage essentiel :

« Mais rien ne s'oppose à ce que les ouvriers agricoles dénommés « prix-faiteurs », logés en dehors de l'exploitation, fabriquent, *pour leur usage personnel, dans des locaux complètement séparés par la voie publique*, non seulement de l'exploitation sur laquelle ils travaillent, mais encore de toute autre exploitation viticole, des piquettes avec des marcs qui leur sont livrés par le propriétaire, et la limite de 40 hectolitres n'est pas applicable à ces fabrications. Dans ce cas, chaque participant doit conduire ses marcs au pressoir banal avec un laissez-passer à son nom et ramener ensuite à son domicile, également sous le couvert d'un laissez-passer à son nom, les piquettes correspondantes ».

Par une note récente, l'Administration vient de rapporter cette tolérance; en voici la téneur ;

RÉGLEMENTATION DE LA FABRICATION DES PIQUETTES

(Note commune n° 5.002 de l'Administration des Contributions indirectes)

« En notifiant, par lettre autographiée n° 4.614, la circulaire ministérielle du 13 août dernier relative à l'application de la réglementation de la fabrication des piquettes, j'avais cru pouvoir indiquer qu'était maintenue la tolérance admise en 1907 à l'égard des ouvriers agricoles dénommés prix-faiteurs qui avaient été autorisés à fabriquer en commun des quantités de piquettes supérieures à 40 hectolitres, à condition que cette fabrication eût lieu dans des locaux complètement séparés par la voie publique de toute exploitation viticole, et sous la réserve que chaque participant ayant conduit ses marcs au cuvier avec un laissez-passer ramenât ensuite à son domicile, également sous le couvert d'un laissez-passer pris à son nom, les piquettes correspondantes.

« Or, l'Administration, informée des indications que j'avais ainsi données en l'objet, vient de me faire connaître que la circulaire ministérielle sus-visée n'autorise pas une interprétation aussi libérale ; elle précise, au contraire, ajoute l'Administration, que les limitations édictées par la loi doivent être strictement observées *dans toutes les régions*.

« En conséquence, la tolérance de 1907 se trouve rapportée et désormais, en aucun cas et quelque soit le nombre de prix-faiteurs ou autres ouvriers agricoles employés sur une exploitation viticole, la quantité de piquettes à fabriquer avec les marcs de celle-ci ne saurait excéder 40 hectolitres, que la fabrication ait lieu sur l'exploitation elle-même ou au dehors, dans un local séparé.

« Les recommandations de ma lettre autographiée n° 4.614, relatives à la recherche et à la constatation par procès-verbal des fabrications irrégulières de piquettes, s'appliquent, bien entendu, à celles qui seraient indûment opérées dans les conditions qui avaient été admises en vertu de la tolérance rapportée ».

MAINGUENAUD,
Directeur.

Au château Latour, par exemple, on occupe sur le domaine 23 à 25 familles. Il était alloué, en vertu de la tolérance précitée, à chacune d'elles, en plus du vin, quatre barriques de piquettes par an, ce qui représente au maximum 3 litres par jour et par personne ; la surface des vignes était de 40 hectares ; cela fait 6 hectolitres de piquettes par hectare, qui titraient 6 degrés 5.

Les agents de la C. G. V. ont en 1924, en Gironde, dressé 17 procès-verbaux chez de grands propriétaires qui avaient préparé plus de 40 hectolitres de piquettes, elles titraient 5 degrés.

Ils ont constaté chez de gros propriétaires des quantités de 400 hl. de piquettes.

La tolérance administrative est inadmissible ; il faut que les lois soient respectées, quitte à les modifier si on juge que c'est nécessaire. Il y a là un abus qu'il faut réprimer.

Mais quel est l'ordre de cet abus ?

100 kgs de marc contiennent en moyenne 4 litres d'alcool à 100°. La distil-

lerie « La Catalane », qui traite 7 millions de kgs de marc, arrive en 1924 à un rendement en alcool de 4 litres 15 par 100 kgs.

Admettons, pour ne rien exagérer, un rendement de 3 litres 5 aux 100 kgs ; donc pour faire un hectolitre de piquettes à 7°, il faut 200 kgs de marc et, comme il y a environ 15 kgs de marc par hl. on voit qu'un hl. de piquette correspond à 14 hl. de vin et par conséquent, 40 hl. à 560 hl. de vin ce qui, dans les régions de vins de cru envisagées représente 20 ha. de vignes.

Or il y a en Gironde et dans la Vienne 700 propriétaires de plus de 20 ha. de vignes ; 600 au plus fabriquent des piquettes. D'après les chiffres que nous avons donnés plus haut touchant la Gironde et ceux qui nous sont parvenus de la Vienne, ces 600 propriétaires possèdent 23.000 ha. de vignes ; ils pourraient produire au maximum 130.000 hl. de piquettes. Le chiffre de 150.000 hl. de piquettes illicites à 7° apparaît, pour la France entière, au-dessus de la vérité.

Il faut d'ailleurs faire la part de l'exagération. Comment, par exemple, expliquer l'interruption de l'honorable Secrétaire général de la C. G. V. à la séance du 24 juin 1925 de la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie :

« A côté des 300 hl. de piquettes qu'ont pu faire MM. X., Y. ou Z., propriétaires de grands crus, nous avons trouvé de *petits* propriétaires avec 3 ou 400 hl. de piquettes ».

Or nous venons de voir que pour faire 300 hl. de piquettes à 7°, il faut produire environ 4000 hl. de vin, nous n'insistons pas.

Cette fabrication illicite maximum est bien infime lorsqu'on la met en face du foisonnement de récolte obtenu par mouillage. Il n'a jamais été question de cette fraude dans les récents Congrès et cependant elle est encore pratiquée dans de nombreux vignobles à grand rendement.

Nous concluons donc que la fraude qui peut s'exercer en fait de piquettes est minime et que, étant donné le très petit nombre d'exploitations où on peut en faire en excès, elle est très facile à réprimer.

*
* *

Conclusion. — Nous avons montré que la suppression des piquettes n'était pas équitable, qu'une mesure aussi radicale s'appliquerait en fait au plus à 1 o/o des viticulteurs et que l'influence qui en résulterait sur le cours des vins serait insignifiante.

D'autre part, il est absurde d'admettre un même chiffre de 40 hectolitres pour des exploitations d'importance très différente ; il est contraire au bon sens que le propriétaire de 20 hectares puisse faire 40 hectolitres de piquette et le propriétaire de 100 hectares seulement la même quantité ; il est absolument logique de proportionner la quantité de boisson autorisée à l'importance de l'exploitation. Après avoir examiné les différentes bases que l'on pourrait admettre, nous avons pensé que la meilleure, celle pour laquelle le contrôle est des plus simples, était la surface cultivée en vignes ; le contrôle par les marcs est excellent à divers titres, mais il est difficile à exercer. Nous proposons donc que la quantité de piquettes autorisée soit limitée à 2 hectolitres par hectare.

Ce chiffre est inférieur à celui de 4 hectolitres par hectare qu'on obtient généralement dans le Bordelais, mais nous avons pensé que, dans un but de conciliation, il pouvait être adopté par tous.

La limitation de la fabrication des piquettes aux vins de cru ou aux vins

de haut degré, à laquelle nous nous étions arrêté un instant, eût été d'un contrôle difficile.

En admettant cette façon de voir on donnera à certains propriétaires un droit, qu'une tolérance d'ailleurs illégale de l'Administration avait reconnu fondé et sans qu'il en résulte aucune augmentation de la quantité produite à ce jour, au contraire, puisque la quantité supplémentaire de piquette fabriquée en sus du chiffre de 40 hectolitres serait de 22.000 hectolitres au plus (600 propriétaires à 40 hectolitres = 24.000 hectolitres et 600 propriétaires ayant 23.000 hectares = 46.000 hectolitres piquette) alors que nous l'avons estimée actuellement à 130.000 hectolitres au maximum.

D'autre part, en ce qui concerne la consommation familiale, il importe d'accorder aux buveurs de piquette les mêmes avantages qu'aux fabricants de vin de 2me cuvée ; or 200 kilogrammes de sucre correspondant à 10 hectolitres environ de boisson à 10°, nous pensons que ce chiffre de 10 hectolitres doit être accordé.

Enfin pour permettre un contrôle efficace, nous croyons utile que la fabrication de piquettes fasse l'objet d'une déclaration dans les mêmes conditions que celle des vins.

En conséquence le 2me paragraphe de l'art. 6 de la loi du 29 juin 1907 serait modifié comme suit :

« La fabrication des piquettes n'est autorisée que pour la consommation familiale avec un minimum de 10 hectolitres par exploitation et jusqu'à concurrence de 2 hectolitres par hectare ; la quantité de piquettes produite et celle des stocks antérieurs fera l'objet d'une déclaration dans les conditions prévues pour les vins par l'art. 1 ».

Nous tenons en terminant à remercier tous ceux, propriétaires, négociants, distillateurs, directeurs des Services agricoles, qui ont bien voulu nous aider dans nos recherches et, tout particulièrement les propriétaires du Bordelais qui nous ont fait visiter leurs vignobles et parmi eux M. Daurel, président de la Société d'Agriculture de la Gironde.

Baron DE BOIXO,
Château de Cuxous, par Latour-de-France (Pyrénées-Orientales)

*
* *

Nous avons reçu de M. le Président de la Coopérative de Maury, la note suivante :

« Monsieur le Directeur,

« Dans le numéro du 6 courant, page 544, de votre estimable publication, il est dit : « la Maison Dubonnet qui a acheté en 1925 la cave de Maury, a constaté le 10 octobre des moûts en puissance alcoolique de 19 et même 21,5 degrés » fait exact et qui s'est répété plusieurs fois.

« Ceci, en ce qui concerne la vente, demande une mise au point : la Coopérative de Maury n'a pas vendu la totalité de sa récolte 1925 à la Société Dubonnet ; elle ne lui a livré qu'une partie, un tiers environ ; elle a vinifié à son compte, plus de 7.500 hectos de vin rouge et rosé indépendamment de 1200 hectos en vin doux naturel et vin de liqueur. Nous avonc donc encore un bon stock à la disposition du commerce ».

ASSOCIATION GÉNÉRALE DES PRODUCTEURS DE BLÉ (1)

Le mois qui vient de s'écouler se caractérise par une élévation persistante des cours sur tous les marchés du monde.

Sur les marchés étrangers, la hausse a été considérable. C'est ainsi, par exemple, que les cours du disponible ont passé, sur le marché de Chicago, de 139 francs au début du mois à plus de 162 francs le 25, au marché de New-York, de 151 francs à plus de 180 francs le 25 ; au marché de Winnipeg, de 120 francs à plus de 150 francs. Il faut tenir compte que, dans ces chiffres exprimés en monnaie française, le rôle de la hausse du dollar et de la livre, par rapport au franc, joue d'une manière sérieuse. Il n'en reste pas moins vrai que les cotations réelles sur les marchés du monde ont marqué en réalité une très forte progression. Certes nous l'avons déjà dit, le Canada est actuellement le gros fournisseur des marchés importateurs et, de plus, presque tout le marché Canadien est entre les mains d'un consortium puissant qui conduit les ventes à sa guise.

Dans la seconde quinzaine du mois, des estimations très défavorables de la récolte australienne, compromise par la sécheresse, de la récolte argentine, compromise par les pluies ou le froid, sont venues influencer le marché à la hausse. Une demande très abondante de la meunerie anglaise, qui était restée très longtemps sur la réserve, est venue, en même temps, jouer dans le même sens.

Toutes ces causes de hausse expliquent la tendance du marché étranger, mais ne légitiment cependant pas une progression aussi exagérée. Il faut se rappeler également que l'Australie, l'Argentine et, cette année, la Russie, peuvent nous ménager des surprises et il est fort probable qu'au début de l'année qui vient, nous assisterons à des réactions de baisse très violentes sur les marchés étrangers.

Sur le marché français, les cours du blé (Marché Réglementé de Paris) ont suivi, selon leur habitude, la progression des changes ; c'est ainsi qu'ils ont atteint jusqu'à 137 francs pour le courant le 26, 137,50 pour le Décembre, 138,75 pour le Janvier-Février. En culture, le prix des blés a subi également la hausse, mais d'une manière moins sensible. Les blés du rayon de Paris qui valaient à la fin du mois dernier 125, 126, ne se trouvaient plus à la fin du mois de novembre qu'à 131, 132.

La tactique suivie, d'une manière générale, par la culture, est excellente. L'approvisionnement des moulins est strictement assuré ; des offres exagérées ne viennent pas effondrer les cours ; une restriction exagérée des offres ne vient pas non plus produire une hausse factice.

Cette méthode doit être poursuivie, elle donne aux cultivateurs d'excellents résultats et l'on ne peut pas les accuser d'étrangler le marché.

D'autre part, la culture aujourd'hui ne doit pas se laisser guider par les oscillations factices des changes ou par l'élévation factice et exagérée des cours sur les marchés étrangers. Le prix des blés exotiques dans nos ports est devenu prohibitif (quelques exemples : caf, blé, Manitoba n° 3, 6 dollars 43, soit environ 167 francs ; blé russe 263 shillings, soit environ 164 francs ;

---

(1) *Bulletin d'information* n° 12, 1er décembre 1925.

blé Plata sur Février, 269 shillings Ces prix rendent impossible toute transaction en blés exotiques, mais la culture agit sagement en laissant une marge très appréciable entre le prix des blés exotiques et le prix des blés français.

Il n'est pas sans intérêt de faire remarquer combien il est important pour la France d'arriver à faire face à tous ses besoins. Si le Marché Français était très déficitaire, le marché mondial s'en ressentirait et c'est à près de 200 francs que nous serions oblgés d'importer le blé qui nous serait nécessaire.

N*.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

La 21me foire aux vins d'Anjou. — La Fédération Générale des Syndicats viticoles de l'Anjou, chargée d'organiser la 21e foire aux vins, fait savoir que celle-ci se tiendra, comme les années précédentes, sur le Champ de Mars, dans les constructions édifiées par la Société des Fêtes. Elle ouvrira le samedi 9 janvier et se terminera le mardi 12

Sont invités, et sont seuls admis à y exposer les vins de leur récolte, tous les viticulteurs qui font partie de l'un des six syndicats que groupe la Fédération : Union des viticulteurs de Maine-et-Loire, Syndicat des vignerons des coteaux de Saumur, Syndicat agricole et viticole de Thouarcé, Syndicat des viticulteurs Saumurois de Doué-la-Fontaine, Syndicat des agriculteurs de l'Anjou, Syndicat des viticulteurs de l'Aubance.

Nota. — Tous les renseignements utiles seront fournis aux intéressés, 7, rue Saint-Blaise, à Angers.

Institut Œnotechnique de France. — *Enseignement par correspondance.* — Toutes les professions qui s'intéressent aux vins éprouvent de plus en plus le besoin d'acquérir les notions techniques nécessaires pour soigner rationnellement les vins. Le Prof. L. Mathieu a organisé des Cours par *Correspondance* adaptés à toutes les professions, de sorte que, sans dérangement, en y consacrant quelques heures par semaine, les praticiens, même sans notions de chimie, peuvent compléter leurs connaissances par un travail d'ailleurs très attrayant.

Les Correspondants sont en relation directe avec le Prof. L. Matieu pour les explications qu'ils désirent et tous les renseignemeuts relatifs aux sujets des leçons.

Demander les programmes et notices à la Direction de l'Institut Œnotechnique de France, 3, Avenue Joanès, à Gagny-lez-Paris (S.-et-O.).

AGENDA P.-L.-M. 1926

Comme les années précédentes, l'Agenda P.-L.-M. pour 1926 a obtenu le plus grand succès et le tirage s'épuise rapidement. Aussi l'on ne saurait trop engager les personnes désireuses de l'acquérir à se hâter de se le procurer.

Cet ouvrage renferme, sous une reliure bleue, noire et or, des chroniques

rétrospectives et d'actualité, des contes, nouvelles, etc..., 16 illustrations hors texte en couleurs, 500 illustrations dans le texte.

En vente, avec une pochette de 12 cartes postales héliogravées, au prix de 7 francs l'exemplaire, à l'Agence de renseignements P.-L.-M., 88, rue St-Lazare, à Paris, dans les bureaux de ville, gares et bibliothèques du réseau P.-L.-M., dans les Agences de voyages et Grands Magasins de Paris, dans les principales librairies, etc.

Envoi recommandé à domicile contre mandat-poste (9 francs pour la France et 12 francs pour l'Etranger) adressé au Service de la Publicité de la Compagnie P.-L.-M., 20, Boulevard Diderot, à Paris.

BULLETIN COMMERCIAL

Récolte des 4 départements gros producteurs du Midi

	Année 1924		Année 1925	
	Récolte	Stocks	Récolte	Stocks
Hérault	14.075.105	397.215	14.379.003	469.569
Gard	5.120.386	92.896	4.089.640	142.591
Aude	6.038.256	328.594	7.193.699	421.709
Pyrénées-Orientales	3.253.877	129.821	3.912.174	68.523
Totaux	28.487.624	948.526	29.574.516	1.102.392

Différence en plus pour la récolé 1925........ 1.086.892 hect.
Différence en plus pour les stocks............ 153.866 hect.

La surface déclarée est en légère réduction : 435.264 hectares en 1925 contre 436.356 en 1924, pour l'ensemble des quatre départements. Léger accroissement dans le Gard et les Pyrénées-Orientales ; diminution dans l'Aude et l'Hérault.

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* Cette huitaine encore, les affaires traitées de gros à gros dans les Entrepôts parisiens ont été peu nombreuses. Les prix sont restés sans changement notables. On a payé des vins rouges du Midi 8° de 74 à 76 fr. comme précédemment, des 9° de 80 à 84 fr., des 10° de 95 à 98 fr., des 11° de 105 à 108 fr. Des Algérie 10° l'ont été de 100 à 102 fr. ; des 10°5 à 11° de 108 à 112 fr. ; des 11°5 de 115 à 118 fr., ces derniers prix pour des vins choisis. Un lot de vin du Beaujolais a été offert de 320 à 350 fr. la pièce. Des Bordeaux rouges 1924, d'une bonne région, ont été proposés à 1.400 fr. le tonneau nu. Des vins blancs nouveaux du Centre, faisant 8°5 à 9° l'ont été de 95 à 100 fr. l'hecto. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris. Voici la note du *Marché aux Vins.*

Les demandes ont porté exclusivement sur des vins à hauts degrés blancs et rouges d'Algérie et sont d'autant plus actives que les vendeurs sont rares, surtout en blancs. Peu d'affaires en vins courants, le commerce de notre place, se plaignant d'ailleurs, du ralentissement des sorties dans les entrepôts.

Les demandes de la clientèle sont toujours peu importantes.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 7 déc.	Cours du 14 déc.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°	7° — 49 à 51	»	»
8 à 9°	8° — 51 à 53	logé	logé
9 à 10°	9° — 54 à 59	7 francs le degré	7 francs le degré
10 à 11°	10° — 59 à 62		
11 à »	»		
Costières	6 fr. 75 le deg.	7 fr. 25 le degré	7 fr. 25 le degré
Rosé, paillet, gris	7 fr. 25 le deg.	7 fr. 50 le degré	7 fr. 50 le degré
Blanc Bourret		7 fr. 75 le degré	7 fr. 75 le degré
Blanc Picpoul			

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 8 décembre	Cours du 15 décembre
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
8°	53 à 56	»	»
9°	57 à 61	8°. — 55	8°. — 55
10°	61 à 64	à à	à à
11°	64 à 69	11°. — 75	11°. — 75
Rosé	6,50 à 7 fr. le deg.	7,25 à 7 fr. 75 le d.	7,25 à 7 fr. 75 le d.
Blanc	7,25 à 7 fr. 75 le deg.	8 à 8 fr. 50 le d.	8 à 8 fr. 50 le d.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 9 décembre 1925.

Vins rouge courant de 8 à 11 degrés l'hecto, de 55 à 75 fr.; rosé, le degré, de 7 fr. 25 à 7.50; blanc, le degré 8 à 8.50, nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie, rouge, de 11 à 12 degrés, de 7.50 à 8 fr., Algérie rosé 8 à 8 fr. 50, suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net. Vins d'Espagne, pas d'affaires.

Espagne, pas d'affaires.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 4 décemb.	Cours du 11 déc.
		Vins nouveaux logé	Vins nouveaux logé
7 à 8°	53 à 56	7 fr. le degré	7 fr. le degré
8 à 9°	55 à 58		
9 à 10°	58 à 62		
10 à 12°	65 à 71		
Vins rosés	6,50 à 7 fr. le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.
Vins blancs	7 à 8 fr. 25 le d.	8 à 8 fr. 75 le d.	8 à 9 fr. le d.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 13 décembre. — Vins rouges 1925, 7 à 7 fr. 25 le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 12 décembre :

Vins rouges, 1925, 7 fr. le degré logé.

Blancs rosés, de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré.

Bourret et Picpoul 8 fr. à 9 fr. Clairette 9 fr. le degré.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

AUDE. **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 3 déc.	Cours du 10 déc.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8	»	logé 7 fr.	logé 7 fr.
8 à 9°........	53 à 56	le degré	le degré
9 à 10°........	56 à 60		
10 à 11°........	60 à 65		
11 et u-dessus	65 à 70		

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 12 décembre 1925 : Vins de la récolte de 1925 :

Vins rouges de 7 à 12 degrés, de 52 à 82 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). - Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, et Corbières de 10 à 13 degrés de 73 à 92 fr.

Récolte de 1925 : de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré en logés.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 5 décemb.	Cours du 12 déc.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°.		logé	logé
8 à 9°........	52 à 56	7 fr. le degré	7 fr. le degré
9 à 10°........	56 à 62	non logé	non logé
10 à 11°........	62 à 67	6 fr. 50 le degré	6 fr. 50 le degré
11 à 12°........	67 à 73		
12 à 13°	73 à 82		

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 9 décembre. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, 55 à 62 fr.; de 9 à 10 degrés, de 62 à 70 fr.; de 10 à 11 degrés, de 70 à 75 fr.; vins rosé de 7.25 à 7 fr. 50 le degré ; blanc 8 fr. le degré.

Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 1er choix, de 86 à 94 fr. l'hecto. 11 à 12 degrés, de 94 à 105 fr. l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

VAUCLUSE. — La cave coopérative vinicole de Joncquiers à L'Isle-sur-Sorgue, nous signale la vente, le 23 novembre, de 2.100 hectos vin blanc 8°1, au prix de 70 fr. l'hecto.

TOURAINE. — **Restigne.** — Il est certain que la récolte sera inférieure en quantité à celle de l'an dernier dans notre région. Comme qualité, on trouve en gros lot des vins de 6 degrés jusqu'à 9 degrés, ces derniers sont rares. Nos Bretons « vins Bourgueil » pèsent de 9 à 11 degrés. Il ne s'est traité aucune affaire sérieuse. Quelques gros lots ont été payés en 8 degrés, 90 et 100 francs l'hectolitre. Des petits lots de « Bourgueil » ont été payés 300 fr. la barrique.

CENTRE. — De *L'Agriculture du Centre.* — Les affaires sont très calmes.

A Huisseau-sur-Cosson, on signale quelques offres à 10 francs le degré, mais sans résultat. Une certaine quantité de vin vieux a été vendue 260 fr.

les 228 litres sans garantie de degré. Les vins de cette année feraient, en moyenne, 9 degrés.

A Ouchamps, un important cellier (vins pesant environ 9°) s'est vendu 120 francs l'hecto, également sans garantie de degré.

A Thézée, la déclaration de récolte est de 12.500 hectolitres contre 21.000 l'an passé. Les vins rouges font 7 à 8°, les blancs allant jusqu'à 8°5 Quelques détaillants ont acheté à 90 et 100 francs l'hecto. Des offres ont été enregistrées, pour les blancs, à 11 francs le degré.

A Pouillé, quelques hectos, en gris et en blanc, ont été achetés 10 fr. le degré. Le rendement moyen, pour la commune, est estimé à 32 hectolitres, alors qu'il était de 66 hectolitres l'an dernier.

A Baule (Loiret), la récolte atteint 13.580 hectolitres au lieu de 23.480 en 1924. Les transactions sont nulles.

A Quincy (Cher), le degré moyen s'établit autour de 9°-9°5. On parle de 160 à 170 francs l'hectolitre, vin pris à la propriété.

Dans la région d'Amboise, aucune transaction en vin rouges, les détenteurs tenant leurs prix très fermes, soit 10 francs le degré, hecto, propriété. Quelques achats ont été effectués de 100 à 110 fr. l'hecto pour des vins blancs des côtes de la Loire, de 8 à 9°.

SUD-OUEST. — Le *Journal de la C. V. S. O.* du 1er décembre donne les renseignements suivants :

Marmandais. — Le commerce offre couramment 16 fr. du degré-barrique pour les vins rouges ; en est de même à 17 fr. pour les beaux vins. Pour les blancs, on est à 20 fr. Cours en hausse.

Bergerac. — Vendu 10 tonneaux 1924 vin blanc de Montbazillac à 2.800 fr. le tonneau nu.

Pellegrue. — Vin blanc 1925, 10 degrés, de 80 à 85 fr. ; de 11 degrés, de 85 à 90 fr.; vin rouge 1925, 9 degrés, de 70 à 75 fr. Le tout pris à la propriété.

Buzet. — Les non logés étant enlevés ne pèsent plus sur les cours, qui ont une tendance à la hausse. Quelques ventes variant de 140 à 162 fr. la bordelaise nue.

Luzech. — Les vins de 8 à 12 degrés valent de 130 à 220 fr. la barrique de 220 lit.

Moissac. — 6 fr. 75 le degré. Reste environ 2.000 hectos de 1924.

Montlezun-d'Armagnac. — Vins blancs, 24 fr. le degré les 320 litres. Bas-Armagnac, 1.800 fr. la pièce de 400 litres.

Clermont-Dessous. — Le commerce offre 180 fr. pour les 1924 et 150 fr. pour les 1925. Affaires difficiles à traiter.

Aubous (Basses-Pyrénées). — Pas de non logés. Cours : 24 à 25 fr. le degré les 300 litres. La propriété demande 30 fr. Calme.

Créon. — Vin rouge 1924, 10 deg., 1.000 fr. : blanc 1925, 900 à 1.000 fr. Le commerce aurait tendance à vouloir monter à 85 fr. le degré. Tendance à la hausse.

Puy-l'Evêque. — La couleur est bonne, mais le vin pèse 1 degré de moins que l'an passé. Le commerce offre 7 fr. le deg.-hecto, mais la propriété n'accepte guère ces cours que pour les non-logés.

Moubberon (Hte-Garonne). — Le commerce offre 7 fr. le degré. La propriété en demaude 8.

ALGERIE.— **Alger.** — Du 5 décembre 1925.

Vin rouge :

1er choix, 11 à 12°, le degré, 6 fr. 50 à 7 fr. 25.

Autres qualités, le degré, 6 fr. 25 à 6 fr. 50.

Distillerie, enlèvement immédiat propriété, le degré, 5 fr. 75 à 6 fr.

Vins blancs :

De raisins rouges, 9 à 11 degrés, 6 fr. 50 à 7 fr. 25.

De raisins blancs le degré, 7 fr. à 7.50. Nus, quai Alger.

ALCOOLS

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 570 à 580 fr.; 3/6 de marc manque; eau-de-vie de marc 52 degrés, 310 à 315 fr.

Narbonne.— 3/6 de vin 86°, de 6 fr. 50 à 6 fr. 70 le degré; trois-six de marc, 86°, de 6 fr. 30 à 6 fr. 35 le degré, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Eau-de-vie vieille de Narbonne, 52 degrés, 8 fr. le degré; alcool rectifié, 95 degrés, de 7,60 à 7 fr. 70 le degré; alcool rectifié état neutre, 96 degrés à 97 degrés, de 8 fr. 10 à 8 fr. 20 le degré.

Alger. — 3/6 de marc, 610 à 620 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, 600 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 2,05 à 2 fr. 30 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 50, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 15 décembre 1925.

	décembre	janvier	mars-avril
	—	—	—
Blé..........	138,50 A.	139 A.	141 A.
Seigle.......	98 N.	98 N.	102 N.
Avoine noire.	108,25, 108,50, 108,75 P.	109,75 A.	114,25 à 114,50
Avoine.......	104 N.	105 N.	110 N.

New-York. — On cote en clôture:

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2............	188 »/»	140 94	187 93	+ 0 09
Maïs disp...............	93 3/8	80 64	100 80	+ 1 62

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 187 1/2 c. (187 fr. 43 les 100 kilos); bigarré durum n° 2, disponible 161 1/4 cents (161 fr. 18).

Alger. — Blé tendre colon (Hauts-Plateaux), 151 à 153 fr. les 100 kilos; Blé dur colon supérieur, 152 à 154 fr.; Blé dur colon, toutes provenances, 147 à 149 fr.; Orge colon, 93 à 94 fr.; Orges, marchandes, 91 à 92 fr.; Avoine, 95 à 96 fr.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 6 au Samedi 12 décembre 1925

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Nantes						
Dimanche...	3	—2	13	—1	»	»
Lundi.......	7	1	10	1	»	»
Mardi.......	10	7	8	1	1	»
Mercredi....	8	7	6	—2	6	»
Jeudi.......	12	7	»	»	2	»
Vendredi....	11	3	»	»	»	»
Samedi......	»	»	1	—1	»	»
Total...	913	390	1022	476	171.8	204.8
Rochefort						
Dimanche..	»	»	7	»	»	»
Lundi......	»	»	8	0	»	«
Mardi......	»	»	»	»	»	»
Mercredi...	»	»	»	»	5	«
Jeudi........	»	»	0	—2	2.4	»
Vendredi...	»	»	»	»	10	«
Samedi......	»	»	3	—1	»	»
Total.....	19	23	760	349	117.1	219.1
Clermont-Ferrand						
Dimanche...	4	—10	13	—1	»	»
Lundi.......	»	—10	4	—3	»	»
Mardi.......	11	2	—1	—4	«	»
Mercredi...	11	7	—3	—4	1	«
Jeudi.......	13	»	»	»	»	»
Vendredi....	»	5	»	»	«	»
Samedi.....	»	»	4	8	»	»
Total....	789	234	1113	355	37.3	186.0
Bordeaux						
Dimanche...	11	3	17	3	»	»
Lundi.......	13	4	11	—1	»	«
Mardi.......	9	5	»	»	1	«
Mercredi....	»	9	12	—5	4	»
Jeudi.......	14	8	»	»	3.3	«
Vendredi...	14	8	»	»	2	«
Samedi.....	»	»	»	—3	»	»
Total....	1049	408	1170	860	176.6	174.1
Toulouse						
Dimanche...	11	5	14	1	»	0.2
Lundi.......	12	5	14	—3	»	«
Mardi.......	13	7	16	—2	1	«
Mercredi....	11	8	15	—4	2.5	»
Jeudi.......	16	4	»	»	»	«
Vendredi...	»	3	«	»	0.5	»
Samedi.....	»	»	2	—1	»	»
Total...	1102	364	1427	551	114.1	122.2
Perpignan						
Dimanche..	11	6	16	9	»	»
Lundi......	12	1	»	1	»	»
Mardi.....	14	2	17	1	»	»
Mercredi....	15	9	13	—1	«	»
Jeudi.......	13	6	»	»	»	»
Vendredi....	21	6	»	«	»	»
Samedi....	»	»	6	4	»	4
Total...	1197	647	1425	737	160.9	182.1

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Mourmelon						
Dimanche	—2	—11	3	0	»	»
Lundi	3	—11	5	1	»	1
Mardi	4	- 4	5	3	»	»
Mercredi	5	0	0	—4	1	«
Jeudi	9	4	0	—4	1	»
Vendredi	6	4	—2	—3	2	«
Samedi	»	»	—2	—4	»	»
Total	798	220	940	443	111.1	184.7
Besançon						
Dimanche	—3	-11	10	0	»	»
Lundi	»	—8	7	0	»	»
Mardi	6	—4	7	-7	»	»
Mercredi	»	5	4	—5	»	»
Jeudi	8	4		»	»	»
Vendredi	»	4	«	»	»	«
Samedi	»	»	2	—2	»	»
Total	259	260	886	367	83.2	189.3
Lyon						
Dimanche	1	—6	12	2	»	0.8
Lundi	6	—4	8	1	»	»
Mardi	8	—4	2	0	»	»
Mercredi	10	4	0	—1	5	»
Jeudi	11	1	»	»	«	»
Vendredi	11	2	»	»	«	»
Samedi	»	»	1	—1	»	»
Total	885	277	1014	433	134.2	293.9
Marseille						
Dimanche	8	»	15	7	»	»
Lundi	12	0	13	—1	»	»
Mardi	12	6	14	0	«	«
Mercredi	»	»	14	—2	4	»
Jeudi	14	0	»	»	»	»
Vendredi	»	—1	»	»	»	«
Samedi	»	»	16	1	»	»
Total	1091	510	1370	635	64.5	147.9
Montpellier						
Dimanche	5.9	1.9	13 5	4.5	3.2	»
Lundi	7 0	3.3	11.4	2.2	24.6	«
Mardi	11.5	6.0	10.9	—0.9	32.4	»
Mercredi	16.2	6.0	7.3	—1.0	»	»
Jeudi	15.3	7.0	7.9	0.0	»	0.5
Vendredi	12.2	2.9	6.3	2.7	»	0.7
Samedi	13 2	3.3	12.5	0.3	»	»
Total	1424.8	604.6	1454.	688.	181 1	317.3
Alger						
Dimanche	13	»	17	13	»	»
Lundi	»	8	19	13	»	»
Mardi	13	8	16	11	»	»
Mercredi	»	»	16	10	»	«
Jeudi	16	11	»	»	21	»
Vendredi	16	»	»	»	»	»
Samedi	»	»	16	10	»	»
Total	828	502	1718	1182	71	160.3

Observations. — Automne